ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione principale, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

- Se la superficie della piastra ad induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica (solo modelli con funzione di cottura ad induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (ad es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora siano istruiti o controllati durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendano i rischi di utilizzo dell'apparecchio. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. I bambini non sottoposti a controllo da parte di un adulto non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e relative parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, se non continuamente controllati da un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.

- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si accumula all'interno di tali contenitori potrebbe causarne l'esplosione, con conseguente danno dell'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi (solo per i forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici taglienti sul vetro della porta del forno, in quanto possono graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata la lettera "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire le superfici con un panno umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).

- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):

⚠ AVVERTENZA

- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi.
- Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

  L'apparecchio è dotato di 2 funzioni pirolitiche:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo pirolitico standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente).
2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.

- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

N.B.: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto il livello di sicurezza appropriato.

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare il forno dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

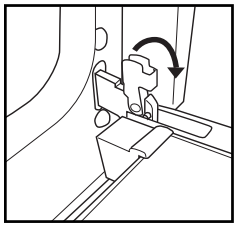


Fig. 1

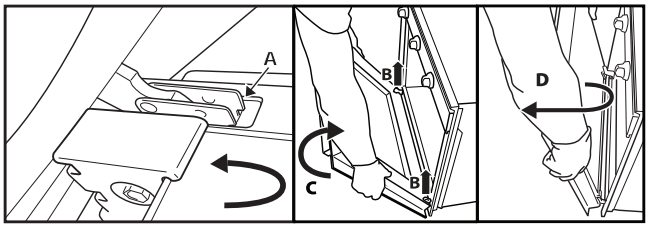


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

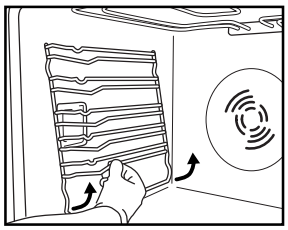


Fig. 3

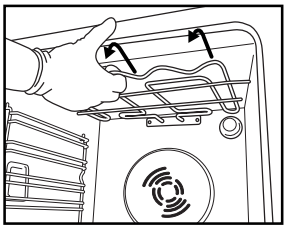


Fig. 4

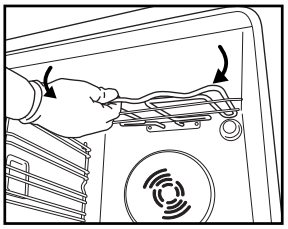


Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

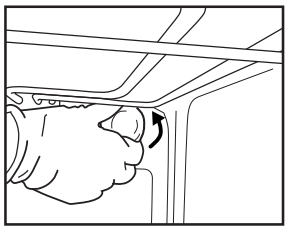


Fig. 6

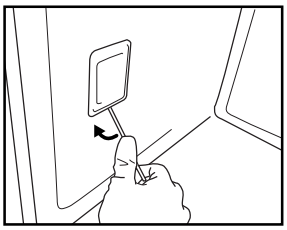


Fig. 7

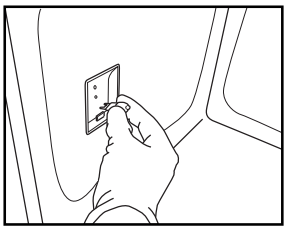


Fig. 8

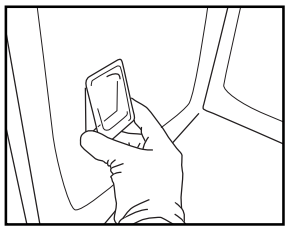


Fig. 9

N.B.:

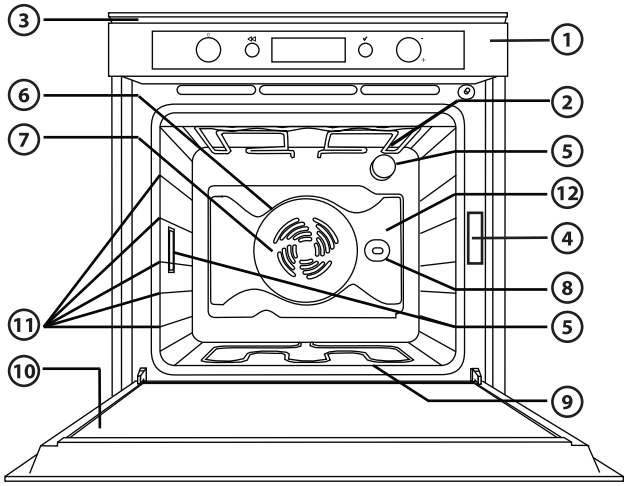
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

N.B.:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

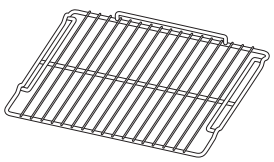


Fig. A

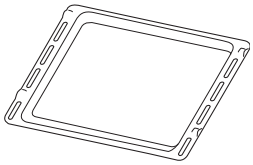


Fig. B

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

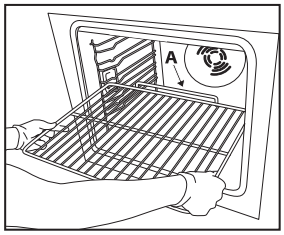


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

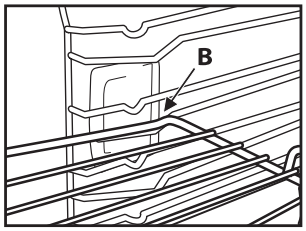


Fig. 2

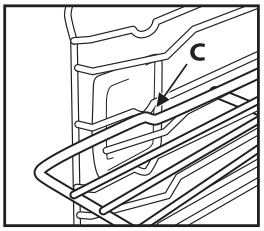


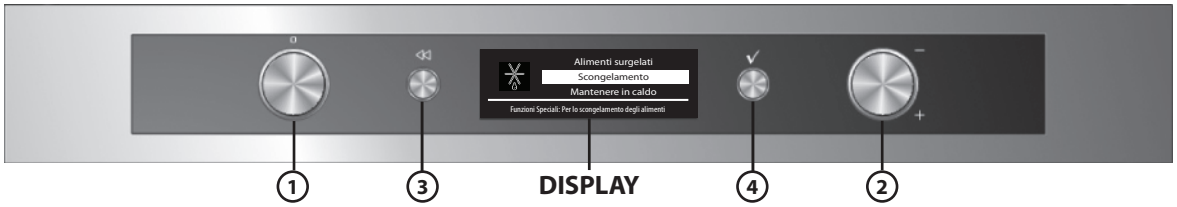
Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

N.B.: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO ⏮:** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓:** per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

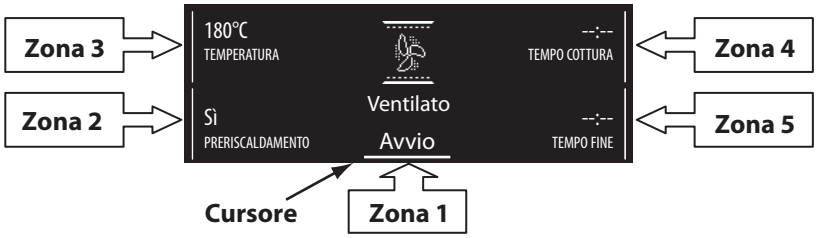
Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, RICETTE e RICETTE PREFERITE.

A. Icona relativa alla funzione evidenziata
B. Funzione evidenziata selezionabile premendo ✓
C. Descrizione della funzione evidenziata
D. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili.

DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, il display mostra ulteriori opzioni e dettagli ad essa associati.



Per muoversi tra le diverse zone ruotare la manopola "Navigazione": il cursore si sposta accanto ai valori modificabili seguendo l'ordine sopra descritto. Premere il tasto ⊘ per selezionare il valore, modificarlo ruotando la manopola "Navigazione" e confermarlo con il tasto ⊘.

PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente.

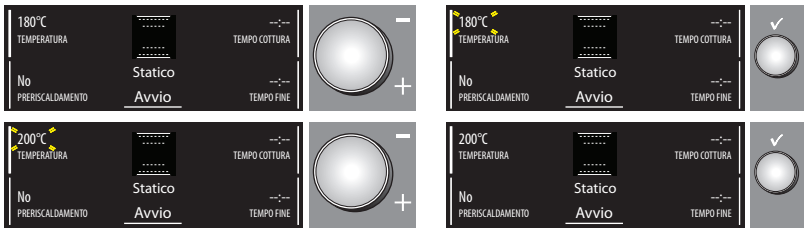
Procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Funzioni" in una qualsiasi posizione: il display visualizza l'elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere ⊘ per selezionarla.
   Dopo aver selezionato la lingua, il display indica 12:00 lampeggiante.
4. Impostare l'ora ruotando la manopola "Navigazione".
5. Confermare l'impostazione premendo ⊘.

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Se il forno è spento, ruotare la manopola "Funzioni"; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura o i relativi sottomenù.
   N.B.: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 80 e a pag. 81.
2. All'interno del sottomenù, esplorare le diverse possibilità disponibili ruotando la manopola "Navigazione": la funzione scelta viene evidenziata in bianco al centro del display. Per selezionarla, premere il tasto ⊘.
3. Le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ⊘; altrimenti, procedere come sottoindicato per modificarli.

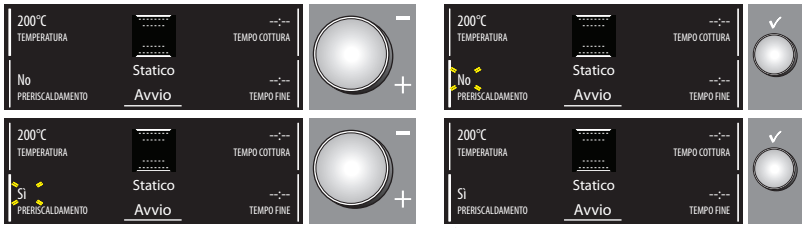
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL



Per modificare la temperatura o la potenza del grill è necessario procedere come segue:

1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 1); premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Impostare il valore desiderato ruotando la manopola "Navigazione" e premere il tasto ⊘ per confermare.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ⊘.
4. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ⊘ per avviare la cottura.
   La temperatura impostata può essere modificata anche durante la cottura seguendo la medesima procedura.
5. A cottura ultimata, appare il messaggio di fine cottura. A questo punto, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola "Funzioni" sullo 0 (zero), oppure prolungare ulteriormente la cottura ruotando la manopola "Navigazione" in senso orario. Allo spegnimento, sul display appare la barra di raffreddamento che indica la temperatura presente all'interno del forno.

PRERISCALDAMENTO DELLA CAVITÀ



Qualora si volesse preriscaldare il forno prima di inserire la pietanza da cuocere, è necessario modificare la preselezione del forno come segue:

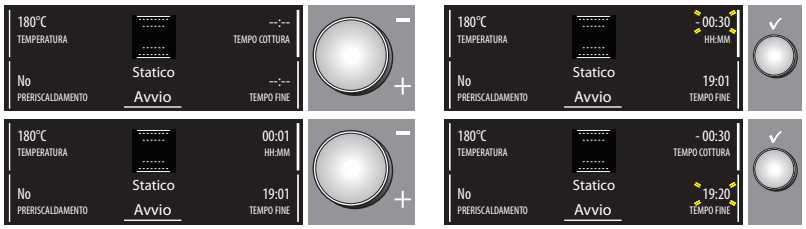
1. Posizionare il cursore ruotando la manopola "Navigazione" in corrispondenza del preriscaldamento.
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro: la scritta "No" lampeggia.
3. Modificare il parametro ruotando la manopola "Navigazione": sul display appare "Sì".
4. Confermare la scelta effettuata premendo il tasto ⊘.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno è necessario procedere come segue:

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare con il tasto ⊘: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ⊘. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico ⊟.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

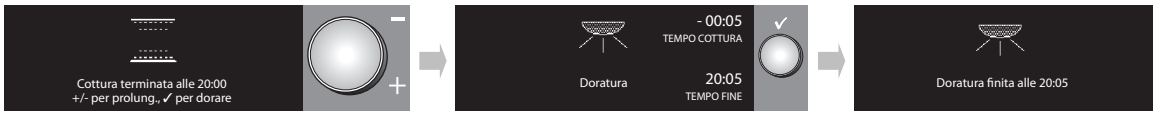


Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al massimo tempo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale il forno si spegne automaticamente.

1. Impostare la funzione posizionando il cursore in corrispondenza della scritta “durata cottura” ruotando la manopola “Navigazione”.
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro; “00:00” lampeggia sul display.
3. Modificare il valore ruotando la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘.

DORATURA

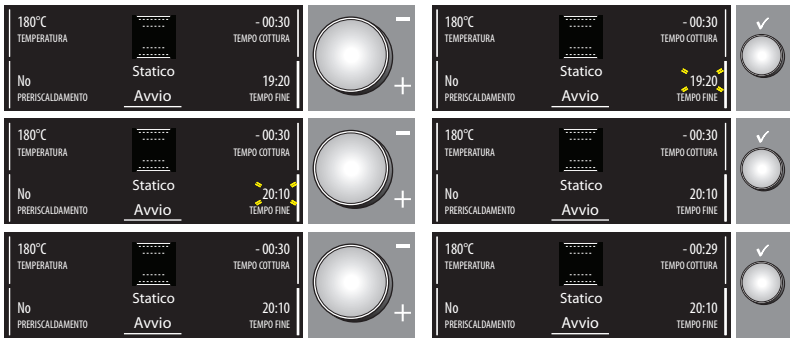
Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura superficiale della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza “+/- per prolung. ✓ per dorare”. Premendo il tasto ⊘ il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.

IMPOSTAZIONE DELL’ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l’ora di fine cottura desiderata, ritardando l’avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall’ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.**

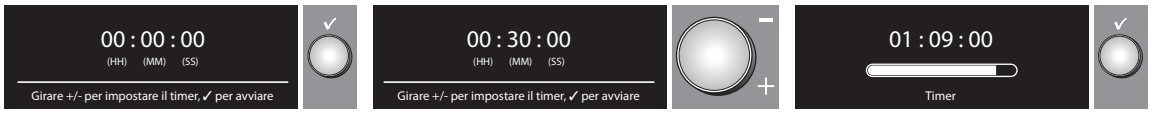


Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l’ora di fine cottura (ad esempio 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l’avvio del forno, procedere come segue:

1. Posizionare il cursore in corrispondenza dell’ora di fine cottura ruotando la manopola “Navigazione”.
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro: l’ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l’ora di fine cottura ruotando la manopola “Navigazione” fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘.
5. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di AVVIO e poi premere il tasto ⊘.
6. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l’operazione e premere il tasto ⊘ per avviare la cottura. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all’ora pre-impostata (ad esempio, se si dovrà cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 20 minuti, impostando come orario di fine cottura le 20:10, il forno inizierà la cottura alle 19:50).

N.B.: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premendo il tasto ⊘. In ogni momento, si possono modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) come descritto nei paragrafi precedenti.

CONTAMINUTI

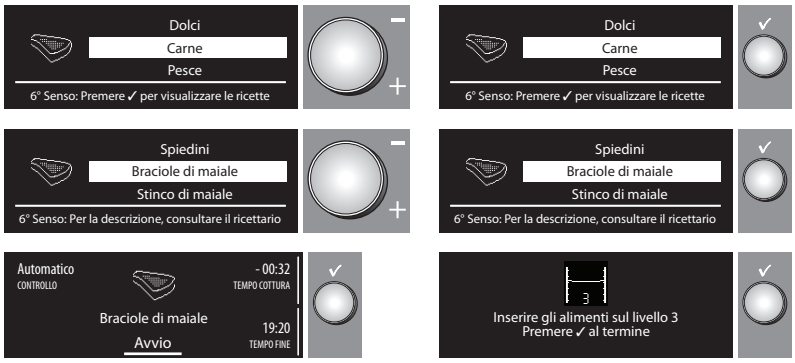

00 : 00 : 00
(HH) (MM) (SS)
Girare +/- per impostare il timer, ✓ per avviare
00 : 30 : 00
(HH) (MM) (SS)
Girare +/- per impostare il timer, ✓ per avviare
01 : 09 : 00
Timer

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto ⊘: sul display appare "00:00:00".
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto ⊘ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile o prolungare il tempo, procedendo come sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto ⊘ (sul display appare l'ora corrente).

RICETTE

Grazie alla tecnologia "Sesto senso", è possibile utilizzare 30 ricette già preimpostate con la funzione e la temperatura di cottura ideali.
È necessario attenersi al ricettario in dotazione solamente per gli ingredienti e la preparazione del piatto. Per il resto, seguire le seguenti istruzioni:



1. Selezionare "RICETTE" ruotando la manopola "Funzioni".
2. Scegliere la pietanza da cuocere tra quelle proposte.
3. Confermare la pietanza scelta con il tasto ⊘.
4. Selezionare la ricetta desiderata ruotando la manopola "Navigazione".
5. Confermare premendo il tasto ⊘: il display mostra il tempo indicativo di cottura.
6. Inserire la pietanza e ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ⊘.
7. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ⊘ per avviare la cottura. Per ritardare la cottura, vedere il relativo paragrafo.

N.B.: alcune pietanze devono essere girate o mescolate a metà cottura: il forno emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di operazione richiesta.
Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: può essere prolungato automaticamente durante la cottura.
Poco prima che il tempo di cottura si esaurisca, il forno richiede di controllare che la pietanza sia al livello di cottura da voi preferito. Se non fosse così, a fine cottura è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura ruotando la manopola "Navigazione".

IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcuni parametri del display, selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare con il tasto ⊘: il display mostra i parametri che è possibile modificare (lingua, volume segnale acustico, luminosità del display, ora del giorno, risparmio energetico).
3. Scegliere l'impostazione da modificare ruotando la manopola "Navigazione".
4. Premere il tasto ⊘ per confermare.
5. Seguire le indicazioni del display per modificare il parametro.

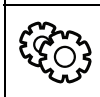
6. Premere il tasto ⊘; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.

N.B.: quando il forno è spento, se la funzione ECOMODE (risparmio energetico) è attivata (ON), dopo alcuni secondi il display si spegne e viene visualizzato l'orologio. Per visualizzare nuovamente le informazioni sul display e riaccendere la lampada, è sufficiente premere un tasto o ruotare una delle manopole. Durante la cottura, se la funzione ECOMODE è attivata, la lampada interna si spegne dopo 1 minuto di cottura e si riaccende a ogni interazione dell'utente. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni minuti viene soltanto ridotta la luminosità del display.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.
Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⊗ e ⊘ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display appare un messaggio di avviso e l'icona 🔒. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	PRERISCALDAM. RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°,3°,5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.
	VENTILATO	Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il terzo ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.
	FUNZIONI SPECIALI	Vedi FUNZIONI SPECIALI.
	**IMPOSTAZIONI**	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	RICETTE	Per selezionare 30 differenti ricette preimpostate (vedi ricettario allegato). Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire esattamente i consigli su preparazione, accessori e livelli da utilizzare riportati nel ricettario.
	RICETTE PREFERITE	Per accedere direttamente alle 10 funzioni più utilizzate. Per modificare le impostazioni della funzione desiderata, fare riferimento al paragrafo "SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA".

FUNZIONI SPECIALI			
	SCONGELAMENTO		Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANTENERE IN CALDO		Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
	LIEVITAZIONE		Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	PIATTI PRONTI		Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). La funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Non occorre preriscaldare il forno.
	MAXI COOKING		Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 Kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	ALIMENTI SURGELATI	**Lasagne**	La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Utilizzare il 2° o 3° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.
		Pizza	
		Strudel	
		Patatine fritte	
		Pane	
		Altro	È possibile impostare a piacere un valore di temperatura tra 50 e 250°C per cuocere altre tipologie di prodotti.
	TERMOVENTILATO ECO		Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un solo livello. Questa funzione è supportata dall'attivazione della ventola intermittente a bassa velocità affinché i cibi non si secchino eccessivamente. Quando questa funzione ECO è inserita, la lampada rimane spenta durante la cottura ed è possibile accenderla di nuovo temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per ottimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		-	2/3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		-	3	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		-	1-4	160-200	40-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		-	3	170-180	20-45	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Bignè		-	3	180-200	30-40	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Meringhe		-	3	90	110-150	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	90	140-160	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	90	140-160*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	190-250	20-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		-	1-4	180-190	45-70	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Liv. 5: tortiera su griglia
						Liv. 3: tortiera su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci + tortiera
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	3	190-200	20-30	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		-	3	190-200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	Alto	3-6	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	4	Medio	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	Medio-Alto	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	Medio	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)
						Liv. 1: leccarda con acqua
		-	2	Alto	60-80	Liv. 2: girarrosto (se in dotazione)
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	2	Medio	40-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	Medio	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Patate arrosto		-	3	Medio	45-55	Leccarda o piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	Alto	10-15	Teglia su griglia
Lasagna & Carni		-	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		-	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		-	1-4	180	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pizze surgelate		-	3	Auto	10-15	Leccarda/piastra dolci o griglia
		-	1-4	Auto	15-20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: leccarda o piastra dolci Liv. 1: teglia su griglia
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 4: leccarda o piastra dolci Liv. 3: leccarda o piastra dolci Liv. 1: teglia su griglia
Arrosti ripieni		-	3	200	80-120*	Leccarda o teglia su griglia
Pezzi di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50-100*	Leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)		-	3	170	15-30	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	20-35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)		-	3	170	25-35	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Due torte di mele (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Alto	3-6	Griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	Alto	18-30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast Pork)	XL	-	2	170	110-150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	45-55	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su piu' livelli.

Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli. Condurre le prove senza le guide scorrevoli.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione

Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN 50304)

Per effettuare il test utilizzare la tabella dedicata.

Consumo di energia e tempo di preriscaldamento

Selezionare la funzione e eseguire il test solo con l'opzione "Preriscaldamento" attivato ("Si preriscaldamento").

Test di Accuratezza del controllo

Selezionare la funzione e effetuare il test solo con l'opzione "Preriscaldamento" disattivato (quando il preriscaldamento è attivo il controlo del forno crea intenzionalmente un'oscillazione del profilo di temperatura).

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "VENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.